

## 夹层锅（可倾斜可带搅拌）

产品名称	夹层锅（可倾斜可带搅拌）
公司名称	诸城市大志机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:大志 型号:DZ-200L 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇孙村四村（注册地址）
联系电话	13780833566

## 产品详情

200L可倾式电加热夹层锅采用380V电力为热源，夹层内装电热棒、电热偶及导热油，高温可以达到260度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。本设备具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。

产品信息：

名称：电加热夹层锅（蒸汽、电磁、导热油可选）品牌：大志 材质：304食品级不锈钢  
锅胆工艺：锅胆一次成型，无焊接 外观尺寸 1200\*1100\*1200mm 重量 约138kg 整机功率 18kw  
电源电压 380v 价格 面议 产量 200L

更多设备型号：50L 100L 200L 300L 400L 500L 600L 800L 1000L 具体价格等欢迎咨询客服！可定制立式夹层锅、带搅拌立式夹层锅、带搅拌可倾式夹层锅、行星搅拌夹层锅。

设备配置 1、内胆为：3mm，外包装为:4mm，材质为304不锈钢材质。 2、采用电热管加热，经导热油传热给锅体，热效率高。 3、保温层是采用硅酸铝保温，保温效果好，不烫手。 4、温控仪采用全数字显示，操作方便控制准确，全程自动控制。 5、采用漏电保护开关，操作安全。 6、

独立的配电箱装置。夹层锅广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关部队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也适用于糖果、糕点、饮料果酱等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮与浓缩之用。多年来，广大用户一直认为本产品实为提高制品质量、缩短工作时间、改善劳动条件的优良食品设备。

安装与调试 1、开箱时，应检查产品与附件与装箱单是否相符，在运输过程中，产品和零部件是否有损坏，如有丢失和损坏，请及时与本公司联系解决。 2、产品出厂前已进行性能测试，所有零部件相对位置已安装调校好，燃气炒锅用户一般只作检查，不得随意拆卸，以免重新安装调校不当，影响产品使用性能。 3、本设备不需固定，只要放在平整的水泥地面上即可。

4、供电电源应符合本设备搅拌结构形式的要求，设备外壳必须有良好的接地，以免漏电发生事故。

5、安装时，应注意保证进油管道的畅通，不得有阻塞现象。 使用与操作：

1电加热夹层锅在使用前首先加注导热油，加注时油位以出油口漏油为准。

2加油时应把气孔即漏油口打开，以便排气。

3加油到达油位时，让其停止待10分钟后，然后关闭注油口，再加热。 4加热首先合上配件箱内漏保开关，把配件箱门上的电源开关扳到开位，此时温控仪有电，可先设定数字。

5设定温控仪数字时，先轻按SET键一下，待数字闪烁时，可按键增加或减少，设定好复位即可。

6加入物料，一般物料加入五分之四为好。

7加热，把配件箱面板上的加热开关到加热，方向指向右上方，此时加热灯绿灯亮，加热开始工作。

故障常见及处理： 1、如果温度升的太快，不开锅：导油少。

2、温度升不上去，首先检查：感应插头接触不好，然后再查电热管是否有损坏。

3、电压要达到380伏，接线头咬紧固。 4、如发现喷油现象，是油中有水，请立即更换。

5、请一定连接地线。